JAからつ　http://www.ja-karatsu.or.jp/

からつ

JA MAGAZINE
2015
10
No.115

～情熱・工夫・大地のめぐみ～

特集

牛乳でおいしく減塩
「乳和食」

JAからつ番組告知

JAからつでは、イベント紹介や農畜産物紹介、郷土料理紹介、
レシピ紹介などJAからつ管内の農畜産物の魅力を放送しています。

『JAからつの特ダネ情報』 テレビ

放 送 局 唐津ケーブルテレビジョン
放送時間 月曜日～土曜日　1日3回　約10分間
7時15分(月曜日のみ 7時10分)・
12時50分(火・水曜日13時50分) 21時05分(土曜日のみ19時50分)

10月放送予定分

10月 5 日～放送
トマトができるまで②
10月19日～放送
トマトができるまで③

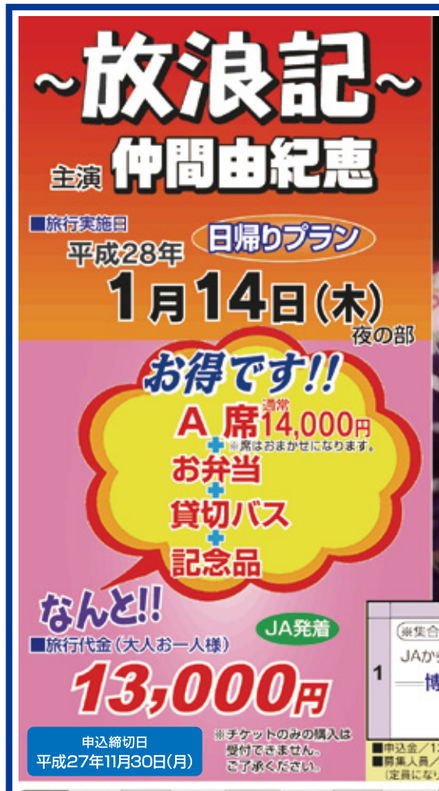
安藤豊 どんどこサタデー 番組内 『まるごと唐津いただきます』 ラジオ

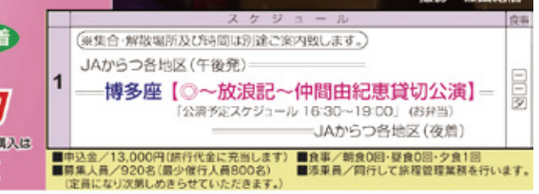
放 送 局 RKBラジオ
放送時間 土曜日（第1／3／5）　8時41分～　4分間

10月放送予定分

10月 3 日～放送
胡瓜
10月17日～放送
うまか美人
10月31日～放送
ミディトマト

※番組内容・放送時間が変更になる場合がございます。ご了承下さい。





おかげさまで合併10周年
日頃の感謝をこめて

JAからつ博多座貸切公演

安心の添乗員同行

旅行のお問い合わせ
お申し込みは

株式会社農協観光 代理業
■唐津農業協同組合 JA からつ旅行センター

☎0955-70-5229
〒849-5131 唐津市浜玉町浜崎 598-1

JAからつホームページでもご覧になれます!!

過去の広報誌「からつ」や番組「JAからつの特ダネ情報」「女性部レシピ集」当JAホームページにも随時掲載しています。

http://www.ja-karatsu.or.jp/　JA からつ　検索

JAからつ　●発行／唐津農業協同組合　〒849-5193 佐賀県唐津市浜玉町浜崎598番地1　TEL:0955-70-5222　FAX:0955-70-5259
●発行日／2015年9月25日　●発行部署／総務部総務課　●印刷／(有)四季の丘印刷

「コシヒカリ」を入念にチェックする検査員▼

TOP NEWS

コシヒカリ好発進

初検査20トン全量1等

ＪAからつは8月21日、唐津西部ライスセンターで27年産「コシヒカリ」の初検査を行い、検査した20トンは全て最上級の「1等」に格付けしました。本年産は、梅雨明け後の天候に恵まれ、昨年よりも良質な出来となっています。

初検査では、3人の農産物検査員が、米袋から抽出した米粒の水分量や大きさ、厚さ、被害粒の混入状態などを入念に検査しました。

検査員の熊本誓喜さんは「植え付け時期は、天候が悪く心配していたが、良質な米ができて良かった」と話します。

27年産「コシヒカリ」は直売所「唐津うまかもん市場」や管内Ａコープ店で販売します。管内では、４００戸の農家が約２６０㌶の「コシヒカリ」を栽培しており、収穫は8月中旬から9月上旬まで続きました。収穫量は生もみで１２００トンを見込んでおり、販売高1億５５００万円を目指します。

当ＪA管内の上場地区で収穫される「上場コシヒカリ」は、極早生の主力品種です。8月から出荷できる商品として県内、九州をはじめ関東・関西でも販売されています。

▲店頭に並んだ一等米「コシヒカリ」

CONTENTS【目次】

JA MAGAZINE 2015.10 Vol.115

02 今月のBEST SHOT

02 今月の表紙紹介

03 TOP NEWS
コシヒカリ好発進

04 牛乳でおいしく減塩
「乳和食」

06 からつホットライン
ＪAからつ唐津ＳＳ
ＪAからつ研修受け入れ
唐津地区いちごパッケージセンター起工式
グリーンハウスミカン出荷終了
他

08 からつんファーマーズ

10 輝け青年部

11 女性部クッキング講座

12 JAインフォメーション
畜産通信
子牛セリ市成績
他

14 10月 農作業ポイント
ハウスみかん
中晩柑
露地みかん
水稲
お茶

20 生活ゼミナール
コラム

21 みんなの園芸
家庭菜園・四季の花づくり

22 ふれあい掲示板
読者の声
理事会だより
クロスワードパズル
星座占い
他

ひとりひとりによい食を
みんなの良い食プロジェクト

今月のBEST SHOT

今月は、国の天然記念物に指定されている屋形石の「七ツ釜」へ行ってきました。

その名のとおり、玄武岩が玄界灘の荒波によって海蝕されてできた大きな7つの洞窟があります。

駐車場から遊歩道をしばらく歩いていくと広い芝の草原があり、その先には雄大な玄界灘の絶景が一望できます。呼子からの遊覧船が洞窟の中に入る光景も見ることができました。

青く広がる海を前に、大自然の素晴らしさと心癒される時間を過ごしてきました。

※管内の風景写真を募集します。応募方法などは22ページをご覧下さい。

唐津市 相知町 平山

今月の表紙紹介

中山 遥翔（はると）くん 【6歳】上

優花（ゆうか）ちゃん【4歳】下

お父さん▸浩さん お母さん▸小百合さん

お母さんから一言 ニコニコ笑顔が大好きだよ♡

牛乳でおいしく減塩

乳和食

NEW WASHOKU

料理家・フードビジネスコーディネーター
小山浩子

――健康寿命100歳を目指して――

薄味で減塩した食事にさよなら
和食と牛乳でおいしい食事

皆さんは「減塩」というと「薄味で我慢すること」だと思っていませんか？

私も長い間、それしかないのではと諦めていました。

その私が、牛乳を和食に使えば料理の味が濃くなり、食塩を減らしてもまったく薄味にならないことに気付いたのは、数年前のことです。

あらゆる和食に牛乳を取り入れ、試行錯誤を重ねてきました。どの料理にどのくらいの牛乳を加え、どのくらいの食塩を減らせば一番おいしいのか。

和食になじませるためには、牛乳臭さが残らないことが必須条件。どう調理すれば、常にその必須条件を達成できるか、などなど。

牛乳を使ったオリジナルメニューの開発と啓発に取り組んできた経験から生まれたのが著書『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』でも紹介している、牛乳を和食のだし代わり、水代わりに使う「5つのミルクマジック」です。

牛乳で和食に魔法をかける
おいしい秘訣（ひけつ）を大公開！

マジック1では、和食のだし代わりに牛乳を使います。例えば茶わん蒸しは乳和食では卵と牛乳を合わせて作ります。こうすると加える調味料は塩としょうゆがほんのわずかで大丈夫です。それでも薄味にならず、牛乳のコクとうま味でとてもおいしく食べられるのです。

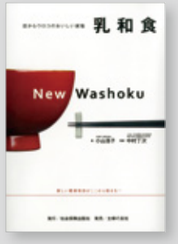
マジック2は水代わりです。和食では素材を水で煮たりすることが多いですが、和食の定番「さばのみそ煮」も牛乳で煮れば、みそは通常の半分で済みます。

マジック3は乾物を戻す際に使う水を牛乳に代える方法です。高野豆腐や切り干し大根、干ししいたけ、ひじきをさっと洗って牛乳で戻し煮してみてください。後で加える調味料は驚くほど少なくて済みます。味付けに不安な場合は、麺つゆ（3倍濃縮）を少量加えてみてください。

マジック4は粉と牛乳を合わせます。天ぷらを作る際、卵、水、粉で衣を作りますが、ここに牛乳を加えます。卵は使いません。衣に驚くほどこくが出て、素材への下味も天つゆも天塩も不要です。塩分はほぼゼロでおいしくいただけるのです。

最後のマジック5では牛乳はそのままではなく、加熱（80～90度）し、お酢を加えて分離させて使います。分離させた水分（ホエイ）でご飯を炊いたり、漬物を作ったり、おでんを煮ることもできます。ホエイを取って残ったチーズは卵に混ぜたり、サラダに掛けたりして活用してください。

これらの方法で調理した乳和食は、牛乳が苦手な方でもおいしく食べられると喜んでいただいております。和食に牛乳を入れるなんて！　きっとそう思われる方もいらっしゃると思いますが、まずは今回紹介したレシピを作ってみてください。そして、日本一簡単で日本一おいしい！　乳和食レシピで皆さんの健康維持のお役に立てることを願っております。



（著書）
『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』
社会保険出版社刊
定価：1100円

小山浩子 こやまひろこ

大手食品メーカー勤務を経て 2003 年フリーに。料理教室の講師やコーディネート、メニュー開発、栄養コラム執筆、健康番組出演など幅広く活動。料理家としてのキャリアは 20 年以上。これまで指導した生徒は 5 万人以上に。『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』で 2014 年グルマン世界料理本大賞イノベイティブ部門世界第 2 位を受賞。

http://koyama165.com

さばのミルクみそ煮

エネルギー 229kcal　カルシウム 71mg　塩分 1.4g　※1人分

材料（4人分）

- サバ……4切れ
- A
  - みそ……大さじ2
  - 酒……大さじ4
  - 砂糖……大さじ2
  - 赤トウガラシ（半分にして種を除く）……2本
- 牛乳……200ml

作り方

（1）鍋にAとサバを入れ、牛乳を注ぐ。
（2）火にかけてふつふつしてきたら、落としぶたをして中火よりやや弱火で約10分煮て、そのまま冷ます。

ミルク卵の花

エネルギー 174kcal　カルシウム 171mg　塩分 1.0g　※1人分

材料（4人分）

- 干ししいたけ……6個
- 牛乳……400ml
- 顆粒だし……小さじ2
- サラダ油……小さじ2
- ショウガ（千切り）……1片
- ニンジン（千切り）……1/3本
- ネギ（小口切り）……1/3本
- 油揚げ（千切り）……1枚
- おから……200g
- 塩……少量

作り方

（1）鍋に牛乳、顆粒だし、干ししいたけを入れる。落としぶたをして、中火よりやや弱火で5分ほど煮る。しいたけが軟らかくなったら、取り出して軸を除き、千切りにしておく（後で使うので煮汁は取っておく）。
（2）鍋にサラダ油を熱し、ショウガを炒め、香りが出たらニンジン、ネギ、油揚げを炒める。おからを加えて、ぱらっとするまでさらに炒め、（1）のしいたけと煮汁を加え、へらで混ぜながら味を含ませるように煮て、塩で味を調える。

JAからつ唐津SS
セルフ化オープン

▲リニューアル後、初給油を行う才田組合長

JAからつは8月18日、唐津市熊原町の唐津SSをセルフ化リニューアルし、19日、オープンしました。18日には竣工落成式を行い、役職員や関係機関ら34人が出席。管内のセルフSSは14SS中6SSとなりました。

竣工落成式で才田組合長は「隣接するAコープ店との相乗効果で唐津SSが発展することを望む」とあいさつ。担当職員は「地域ナンバーワンSSを目指します」と意気込みました。23日には、オープンイベントを開き、多くの来店客が給油に訪れていました。

JAからつ研修受け入れ
中金新入職員がミカン収穫体験

▲グリーンハウスミカンの収穫を体験する森本さん㊧と菅谷さん

JAからつは、8月24日～9月4日まで、研修の一環で農林中央金庫の新入職員2人を受け入れました。系統事業の最前線であるJAや農業生産の現場にじかに触れ、協同組合や農業の現状について理解を深めてもらうことが目的です。

同金庫新入職員の森本真梨子さんと菅谷麻那さんは、金融渉外の同行推進や給油所実習などを体験。森本さんはグリーンハウスミカンの収穫作業で「収穫は初体験なので、ヘタを短く切ることなど初めて知ることも多く勉強になった」と話しました。

JAからつ・JAグループ佐賀「秋のふれあい祭」
合同イベント感謝祭にぎわう

▲健康診断コーナーに見入る来場者ら

JAからつとJAグループ佐賀は9月5、6の両日、当JAプロパンセンター「夢工房からつショールーム」で秋のふれあい祭を開き、多くの来場者でにぎわいました。

住宅設備機器やガス器具の展示・販売、リフォーム工事や白蟻防除駆除の相談コーナーなどを設け、ライフスタイルの提案などを行いました。また、ジャンケン大会やもちまき、お菓子のつかみ取りといったイベントも行い、楽しそうに笑う親子の姿が見受けられました。

博多阪急で消費宣伝活動
七山七福しょうが完売

▲農産物の試食を勧める職員ら

JAからつは9月5日、福岡市の博多阪急で農産物を販売、PRしました。今年で2回目の取り組みです。オリジナルの法被を着た職員6人が、当JAが日本一の生産量を誇るハウスミカンや新米100%の上場産コシヒカリ、七山七福しょうがなど、唐津の特産品を販売しました。

試食も用意していた七山七福しょうがは特に好評で、お客様から「筋がなくておいしい」「ごはんやお酒のつまみに良く合う」などの声が聞かれ、完売しました。

唐津地区いちごパッケージセンター起工式
有利販売を実践

▲パッケージセンターの発展を願い行われた起工式

JAからつは8月20日、唐津市原に建設する唐津地区いちごパッケージセンターの起工式を行い、JA役職員や関係機関ら40人が出席しました。

集出荷の効率化による有利販売を実践しようと現存の4施設を一元化。延べ床面積は5779平方㍍です。

才田組合長は「生産者200名が約40㌶の安全安心ないちごを栽培している。多様化する消費者ニーズに対応できる出荷施設としたい」と話しました。来年3月に、稼働する予定です。

グリーンハウスミカン出荷終了
総出荷量350㌧見込む

▲成熟具合を確認しながら収穫する江川さん

JAからつ管内ではグリーンハウスミカンの出荷が8月中旬から9月上旬まで続きました。27年産は生産者36戸が6㌶を栽培し、総出荷量350㌧を見込んでいます。本年産は、梅雨が長引き心配されたものの、程よい糖度で食べやすい甘さに仕上がっているそうです。

ハウスミカンの一大産地である唐津東部地区で主に栽培されており、ハウスミカンの完熟技術を生かしてハウス内の温度、湿度などを徹底管理して育てられています。東京、大阪、福岡など主要都市を中心に出荷しました。

ドライブウェイサービスコンテスト
優秀賞に中山職員

▲エンジンルームの点検を行う職員

JAからつは9月6日、JAさが神埼SSで行われたJAさが主催のJA－SSドライブウェイサービスコンテストに出場しました。SS職員の接客、各種サービスの向上を図ることが目的で、今年で40回目の開催となります。

出場者は制限時間内の総合印象や接客サービス力を100点満点で審査されます。出場者15人中、当JAから3人のSS職員が出場し、優秀賞に中山隆一職員(有浦SS)、審査委員特別賞に板東俊職員(浜玉基幹SS)が選ばれました。

唐津うかもん市場で新米販売
上場産コシヒカリ好評

▲新米を販売する職員ら

JAからつは、8月29、30日の2日間、直売所「唐津うかもん市場」で新米の「上場産コシヒカリ」の販売促進を行いました。

粗品抽選券を持った来場者は、抽選により「上場産コシヒカリ」精米1㎏が当たるイベントを開催。また、試食や5㎏以上購入した方には、佐賀牛やコロッケ、野菜などが当たる抽選会も行い、2日間で300人以上が抽選に参加しました。

新米の販売は「上場産コシヒカリ」から始まり、10月は「夢しずく」、11月は「さがびより」と続きます。

act.53 からつんファーマーズ

吉野 政寛さん（35）

よしの まさひろ

唐津市厳木町浪瀬　農業歴▼14年　栽培品目▼うまかねぎ＝40アール

今回紹介するのはJAからつの独自ブランド「うまかねぎ」です。一年中出荷できるように部会の8割以上が専作に取り組んでいます。唐津市厳木町浪瀬で「うまかねぎ」を栽培する吉野さんにお話しを伺いました。

――栽培を始めたきっかけを教えて下さい。

農家の長男だったので自然と農業を継ぎました。現在は私が「うまかねぎ」の栽培に専念し、父が米、露地みかん、タマネギ、ホオズキなどを栽培しています。

――今の時期はどのような作業を行っていますか。

主に種蒔きや収穫をしています。朝と夕方は収穫し、日中は種を蒔くといった具合に毎日同じ作業を繰り返して周年出荷できるように取り組んでいます。ネギは燃料費等の経費もあまり掛からず、種蒔きから収穫まで一人でもできるので作りやすい作物だと思います。

――栽培で心掛けている点は何ですか。

良いネギを多く作り、安定出荷することです。良いネギとは緑が濃く、日持ちし、重量感のあるネギのことです。ネギはg単位で販売するため、100g当たりの本数が少ない程一本の重量が乗った良いネギができた証になります。また、ネギは種蒔き後2～3ヶ月で収穫期を迎えます。上手く作って毎日収穫を行い、安定した出荷に繋げたいです。

――農業をしていて良かった点と大変な点を教えて下さい。

頑張った分だけ結果が出ると良かったなと思うし、良い品質のネギができて高値が付くと嬉しいです。知り合いが多くなり交流が増えることも良さのひとつですね。大変な点は、自然相手なので悪天候や台風の影響を受けて作物が売り物にならないこともあることです。

――今後の目標は何ですか。

収穫量を維持しながら栽培面積も増やすことです。高齢者が増え、生産者も減少していますが、他県に負けない品質のネギ作りに取り組んでいきたいです。JAからつ管内は県内でも若手の生産者が比較的多い地域なので、将来的にも唐津を元気にしていきたいです。

ネギの豆知識

●血液サラサラ！ネギの魅力

1　血液サラサラ

ネギは血液をサラサラにし、糖尿病や高血圧、動脈硬化の改善に有効です。酢味噌など酢を使った料理と合わせると血液サラサラ効果が高まります。

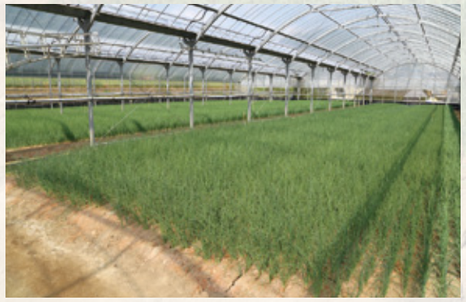
2　免疫力を高める

白い部分には免疫力を高めて風邪やがんの予防に効くビタミンCや、血圧を正常に保つカリウムなどが含まれます。葉の部分には目や皮膚、粘膜などの健康を維持し、風邪やがんを予防するカロテン、ビタミンC、カルシウムなどが含まれています。また、白い部分よりも葉の部分の方が太陽に当たって育つため、栄養が豊富と言われています。

3　保存方法

新聞紙に包んで涼しいところで保管しましょう。

刻んだネギはタッパーなどの容器の下にキッチンペーパーなどを敷いてから入れると傷みにくくなります。また、香りはやや落ちてしまいますが、冷凍保存すると長期保存も効きます。



唐津うまかもん市場
ファーマーズレストランよってかんね
宮崎シェフ直伝

うまかねぎ焼き

●材料（2人分）

- うまかねぎ …… 1束（80g）
- 卵 …… 2個
- かつおだし（顆粒） …… 小さじ2/3（3g）
- 片栗粉 …… 大さじ2.5（45g）
- かつおぶし …… 適量
- サラダ油 …… 小さじ2

●作り方

1. 卵をよく溶いて、かつおだしと片栗粉、小口切りにしたネギを加えて混ぜる。
2. フライパンに油をひき、1を入れて広げ、両面を焼く。
3. 焼けたら適当な大きさに切り、皿に並べてかつおぶしをちらしたら出来上がり。ポン酢やお好み焼きソースなど、お好みのタレでいただきます。

コツ、ポイント　粉は片栗粉を使うと小麦粉より軽い感じに仕上がります。焼く前によく混ぜることがポイントです。

部員紹介

【東部支部】　ならざき しんたろう

楢﨑 慎太郎さん(38)

栽培地域:唐津市浜玉町玉島
作っている農作物:露地みかん、中晩柑

唐津市浜玉町玉島で農業を営む、楢﨑慎太郎さん(38)にお話を伺いました。

■農業を始めてどれくらいになるのですか。
大学卒業後に就農したので、16年ほどです。実家が農業をしていたので、それを継ぐような形で農業を始めました。

■どんな作物を栽培していますか。
露地みかんと中晩柑を栽培しています。

■露地栽培だと天候の影響を大きく受けるのではないでしょうか。
天候には左右されますが、温度に関してはハウスみかんに比べると気にすることは少ないですね。台風の時も風雨の被害は気になりますが、ハウスのビニールが飛ばされないか心配しなくていいし、その分の対策もしなくていいので幾分か気持ちは楽です。自然の流れに任せている部分も多くありますよ。

■農業のどんなところに面白さを感じますか。
時間の使い方が自由にできるところです。これは農業ならではだと思います。自然を相手にしていますので、作物や天候の状況によって臨機応変に対応しなくてはいけませんし、一年中何らかの作業がある点は大変ですが、それらに合わせながら自分で仕事のペース配分ができるのはとても魅力的です。

■休みの日にはどんなことをされていますか。
これといった趣味はないのですが、弓道は続けていますね。高校生の時に始めて、大学でも弓道をしていました。今は市民大会への出場に向けて練習しています。

■では青年部の活動についてお伺いします。どういった活動をされているのですか。
東部支部のメインのイベントは支所の交流会です。生産組合と支所の職員、青年部の盟友が参加するのですが、玉島地区ではみかんのほかにネギやアスパラなどを作っている農家も多くいるので、自分と違う作物を作っている人の話を聞くのは面白いですね。

■最後に読者の皆さんにメッセージをお願いします。
10月11日に行われる「玉島川鮎まつり」に東部支部の盟友がスタッフとして参加します。イベントでは鮎やヤマメを会場で焼いて食べることができます。ステージでのショーもありますのでぜひ遊びに来てください。こういった地域のイベントなどに積極的にかかわることで、地域に必要とされる組織になっていきたいと思っています。

輝け青年部

青年部の動き

手作り看板コンクール

JAからつ青年部は8月22日、直売所「唐津うまかもん市場」で手作り看板コンクールを行いました。青年部員やJA職員ら4人が来店者へ投票を呼び掛けました。

青年部では、農業を地域住民にアピールし、組織活動の活性化を図る目的で、毎年看板作りに取り組んでいます。

平成27年度は「農業のある地域づくりの大切さに関する地域住民へのアピール」をテーマに14支部の力作が揃いました。

約250票が投票された結果、管内の農産物を「うまいさがさん 佐賀産ね」というキャッチフレーズでPRした有浦支部が最優秀賞に選ばれました。

松本耕一青年部長は「各支部の盟友が農作業の合間に作業を重ね、自信作が勢ぞろいした。唐津うまかもん市場で実施することで良いPRができた」と話しました。

▲力作ぞろいの看板を説明する青年部員ら

私たち女性部がおすすめ料理を分かりやすく紹介します。

女性部 クッキング講座

今回は 東部地区女性部　副部長 大谷 典子さん が紹介します。

第41回

黒豆フォカッチャ

◀エーコープ 黒豆ごはんの素

材料(4人分)

強力粉	300g	オリーブ油	適量
ドライイースト	5g(小さじ2弱)	粗塩	適量
オリーブ油	80cc	ローズマリー	適宜
塩	小さじ1弱	チーズ	適宜
エーコープ黒豆ごはんの素	1缶		

作り方

1. 黒豆ごはんの素は豆と煮汁に分け、煮汁に水を足して150ccにし、電子レンジで少し温める。
2. ボウルにふるった強力粉、ドライイースト、塩、オリーブ油を入れて合わせ、❶の煮汁を加えて生地をまとめ、こねる。
3. 台の上などで10分程こねて生地が滑らかになってきたら、ボウルに戻して濡れ布巾をかけ、ラップをして暖かいところで40分程発酵させる(生地が約2倍になる)。
4. 生地のガスを抜き、6つに切り分け、平らな丸に形作る。オリーブ油をぬった天板に並べ、濡れ布巾をかけて30分程二次発酵させる。
5. 生地に穴をあけて黒豆を入れ、粗塩をふってオリーブ油をかける。お好みでローズマリーや角切りのチーズをのせる。
6. 210℃に温めたオーブンで15分程焼いて出来上がり。

JAからつフレッシュミズ講座

多彩に料理教室

JAからつ女性部は8月20日、直売所「唐津うまかもん市場」でフレッシュミズ講座(料理編)を開き、フレッシュミズ部員の親子ら13名が参加しました。

簡単パエリアやそうめんをアレンジした3品の料理、米粉のパンケーキなど全7品に挑戦しました。

試食会では「簡単に作れるレシピばかり。そうめんがこんな風にアレンジできるとは思いもしなかった。とてもおいしいので家庭でも試したい」と満足そうでした。

次回は12月にリースつくりを開催する予定です。

▲新しい発見があり仲間もできる楽しい講座

キラキラ女性部

あぐり親子スクール

牧場で命の大切さ学ぶ

▲子牛へ乳を飲ませる子ども達

ＪＡからつ女性部は８月22日、太良町「風の牧場」にて今年３回目となる「あぐり親子スクール」を開き、親子37人が参加しました。

牧場では、乳搾りや餌やり、ブラシかけなどを体験。大きな牛を怖がる子どももいましたが、乳搾りに慣れてくると満足気な表情を見せていました。牧場職員による「命の大切さ」についての講話も行われ、生き物に感謝し、「いただきます」「ごちそうさま」を言葉にすることの大切さを学びました。

午後には、吹き竹やうちわを使った火おこし体験を実施し、子ども達は顔を真っ赤にしながら懸命に火をおこしていました。おこした火を使ったバーベキューやパン作りも行われ、参加者は「今回もとても楽しかった」と話していました。

年金友の会 会員紹介キャンペーン

もれなく 全農商品券 Gift Card 3,000円分 JAバンク佐賀

ぜひ、お早めに！

当JAに新規で年金お受取りや他行からの
お切替え等でご家族・ご友人をご紹介して頂いた方に

3,000円分の商品券(全農商品券)をプレゼント！

※ご紹介を受けた方がご成約された場合に限ります。

キャンペーン期間 平成27年9月1日(火)～平成27年11月30日(月)

平成27年度に厚生年金の請求手続きとなるのは60歳女性(昭和30年生)・61歳男性(昭和29年生)

年金のお受取りはJAで。

これから年金を受給される方へ

年金受給開始年齢の3ヶ月前になると日本年金機構から緑色の封筒が届きます。
この封筒が届いたらJAへご連絡ください。

すでに年金を受給されている方へ

上記のハガキは国民年金・厚生年金の変更届です。

上記のハガキ1枚でOK!

必要書類 ・年金証書 ・JA通帳 印鑑(認印)

振込通知書等の基礎年金番号がわかるものでも可。

唐津うまかもん市場便り

唐津うまかもん市場のオススメ商品などを紹介します。旬の情報が満載です。

唐津のジャンボにんにく「たまがった」は匂いも味も優秀！じゃが芋のようなホクホクとした食感で控えめな匂いが特徴です。

ジャンボにんにく 通常販売価格
1パック350g **480円**(税込)

今月のおすすめはこちら！

生産者の中原香織さん手作りのスイーツ類。特にふわふわしっとりオムレットは人気があります。食後のデザートにいかがですか?

通常販売価格

シフォンケーキ（バニラ） **330円**(税込)
ふんわりロールケーキ **1080円**(税込)
ロールケーキ（バニラ） **310円**(税込)
〃（チョコ） **330円**(税込)
ふわふわしっとりオムレット **190円**(税込)
クリームたっぷりシュークリーム **220円**(税込)

唐津うまかもん市場
FARMERS MARKET KARATSU UMAKAMON ICHIBA

佐賀県唐津市久里1961-2［営業時間］9:00~18:00 TEL.0955-78-1313 FAX.0955-78-1173
[HP] http://karatsuumakamon.com/

畜産通信

第39回九州管内系統和牛枝肉共励会(二日市)

とき:9月5日

中山牧場さん(値賀支所)銀賞3席　受賞

九州管内系統和牛枝肉共励会運営協議会は9月5日、第39回九州管内系統和牛枝肉共励会(二日市)をＪＡ全農ミートフーズ㈱九州支社で開いた。当JAより銀賞3席に中山牧場さん(値賀支所)、が輝いた。中山牧場さんの枝肉は1kg当り5,000円(1頭2,347,000円)で取引された。九州全県より黒毛和種135頭・褐毛和種1頭が出品。佐賀県より17頭の和牛が出品され(JAからつ7頭)、入賞9点中ＪＡからつが1点を獲得。ＪＡからつの平均枝肉重量は521.1kg、平均販売金額は1,729,029円、加重平均単価3,344円。

賞	氏名	支部	格付	BMS	枝肉重量	枝肉単価	販売金額
銀賞3席	中山牧場	玄海	A5	12	469.4	5,000	2,347,000

子牛セリ市成績 9月

支部名	性　別	頭数(頭)	平均価格(円)	平均体重(kg)	出荷日齢(日)	キロ単価(円)
唐津支部	雌	18	618,900	243	273	2,563
	去　勢	30	691,236	257	260	2,700
	計	48	664,110	252	265	2,649
松浦東部支部						
厳木支部	雌	1	660,960	299	262	2,211
	去　勢	0	0	0	0	0
	計	1	660,960	299	262	2,211
切木支部	雌	7	631,954	261	283	2,431
	去　勢	16	705,105	268	267	2,628
	計	23	682,842	266	271	2,568
入野支部	雌	24	630,450	262	274	2,410
	去　勢	29	716,971	269	257	2,669
	計	53	677,792	266	265	2,551
納所支部	雌	9	637,080	266	267	2,400
	去　勢	18	727,860	280	263	2,605
	計	27	697,600	275	264	2,536
有浦支部	雌	8	587,250	240	268	2,442
	去　勢	13	717,618	260	266	2,764
	計	21	667,954	253	267	2,642
値賀支部	雌	2	623,160	253	277	2,464
	去　勢	6	642,780	231	283	2,787
	計	8	637,875	237	282	2,706
打上支部	雌	14	651,317	259	283	2,524
	去　勢	23	693,877	265	263	2,616
	計	37	677,773	263	271	2,581
呼子支部	雌	4	645,840	269	269	2,405
	去　勢	3	759,600	283	258	2,689
	計	7	694,594	275	264	2,527
名護屋支部	雌	1	603,720	254	258	2,377
	去　勢	3	638,640	235	248	2,713
	計	4	629,910	240	251	2,629
合　計	雌	88	628,855	256	274	2,461
	去　勢	141	703,915	264	262	2,669
	計	229	675,071	261	267	2,589
CS	雌	11	611,771	251	276	2,438
	去　勢	25	712,584	264	266	2,702
	計	36	681,780	260	269	2,622

茶【茶園管理】

今年は、三番茶以降の秋芽の充実が例年よりも若干遅れ気味のようです。三茶摘採園や更新園など茶園毎に成熟の程度は異なりますので、園に合った管理の徹底をして下さい。今回は秋整枝について述べます。

1）秋整枝が一番茶生産に及ぼす影響

❶秋整枝の深さにより一番茶の芽数が決まります。一般的に浅いと芽数が減少し、深いと多くなります。
❷秋整枝により頂芽優勢が除去されると側芽の生育が始まります。充実した越冬芽を得るためには、時期的に早い方が良いのですが、秋整枝後の気温が高いと再萌芽し、再萌芽した茶芽は、一番茶の収穫対象にならず、貯蔵養分を消耗します。
❸この時期、茶樹は冬に備え、また、来年の一番茶のために光合成を盛んに行ない、その生産物を貯蔵養分として体内に蓄えます。秋整枝は、光合成を行なう葉を一部取り去るというマイナス面もあります。
❹秋整枝面の古葉は、来年の一番茶の母葉となり、一番茶の伸育に必要な炭水化物はこの古葉で生産されますので、できるだけ光合成能力の高い古葉を母葉として摘採面に残して下さい。また、この古葉は窒素の貯蔵タンクとして重要で、一番茶に含まれる窒素のうち、古葉から約3割が流転しています。このようなことから秋整枝が収量・品質に大きく影響しています。

2）秋整枝の時期

秋整枝の適期は、再萌芽しない範囲でできるだけ早い方が良いが、再萌芽が20%以上になると来年の一番茶数量が少なくなります。再萌芽しなくなる安全な時期は平均気温18℃～19℃以下になるころです。秋整枝後の気象に左右しますので、時期をあせらず、安全な時期に行ってください。

近年9月の気温が高い事が多くなっています。整枝時期が早くなりすぎない様、注意が必要です。（10月上中旬頃から）

3）秋整枝の深さ

整枝の深さは三番茶を摘採した園としなかった園では異なります。

●葉層を10㎝以上残します。
●葉層が薄く樹勢が弱い茶園は、浅く整枝し、葉層を確保します。
●樹勢は強いが芽数の少ない茶園ではやや深めにし、芽数の増加をはかります。
●三番茶摘採園は、摘採面を軽くならす程度とします。
●三番茶不摘採園では、二番茶摘採面より4～5㎝（2節以上）上で整枝します。

4）日焼の防止（仮整枝）

秋芽の伸びの良い茶園では、日差しの強い日に一度に深く整枝すると日焼を起こします。日焼葉は落葉し、来年の一番茶に悪影響です。

●一度やや浅く整枝し、10日～2週間程度後に予定の整枝面まで落とします。
●日差しの強い日は避けます。

水稲（下場地区）

1）刈り取り前の水管理

９月末頃から刈り取りする稲は、好天が続くと田面が乾燥して、登熟が悪くなります。また、胴割れを起こさないように、出来るだけ落水時期は、刈取り7～10日前くらいに行い、作土が白乾状態になる前には、走水を実施してください。

2）落水時期の目安と刈り取り適期幅

	出穂			落水時期			刈り取り適期幅		
移植時期	夢しずく	ヒノヒカリ	さがびより	夢しずく	ヒノヒカリ	さがびより	夢しずく	ヒノヒカリ	さがびより
6/1	8/10			9/6			9/16-9/26		
6/5	8/13			9/9			9/19-9/30		
6/10	8/15	8/18	8/27	9/11	9/15	9/30	9/21-10/2	9/25-10/3	10/7-10/17
6/15	8/17	8/20	8/28	9/14	9/17	10/1	9/24-10/5	9/27-10/5	10/8-10/18
6/20	8/20	8/22	8/30	9/17	9/19	10/2	9/27-10/9	9/29-10/7	10/9-10/19
6/25		8/24	9/1		9/21	10/4		10/1-10/9	10/11-10/21

3）刈取適期

刈り取り時期が早すぎると青米、未熟粒が多くなり、玄米千粒重及び登熟歩合の低下や、屑米の増加で減収します。逆に遅いと、茶米や胴割れ米の発生が目立ち、光沢がなくなり、食味や検査等級を悪化させます。特に、茶米の発生は、成熟期直後から急増するので適期収穫に努める。

刈取適期は、圃場全体の80～90%が黄色の籾色を呈して、１穂籾の活青米が10～15粒程度の時です。（籾の黄色率は品種でことなる）

●「夢しずく」は、２次枝梗もみの登熟も早く枝梗間の差も小さいので、黄化もみの割合が95%になった時期です。
●「ヒノヒカリ」は、90%が黄化した時期です。
●「さがびより」の刈り取り開始の目安は、籾の80%・穂軸の2/3が黄化したとき（穂先から５cm程度の穂軸が枯れている時）

さがびよりは、他の品種に比べ、登熟後期の水分低下が早く、胴割れ米が発生しやすいので出来るだけ落水は、出来るだけ遅くする。

ハウスみかん

今月から平成27年産のハウスみかんの加温が開始されます。昨年の反省の対策を行い、高品質果生産を目指しましょう。

早期加温

1）加温開始の目安

●夏芽母枝の発生から140～150日経過している
●根の伸長が停止していること
●葉色、葉柄の色が退色していること
●水挿し試験の花芽調査で花芽が確認できること

2）水挿し試験の実施

加温開始の20日前より実施しましょう。結果が分かるまでに7日前後かかりますので3日ペースで試験しましょう。

3）温度管理

夜温18～20℃昼温26～28℃でスタートし、１℃／１日のペースで昇温し、夜温24℃昼温32℃で発芽を待ってください。発芽が確認できたら速やかに降温し、夜温17～18℃昼温24℃で満開まで管理してください。

中期加温

4）リン酸・カリの葉面散布の実施

加温開始予定日の50日前からリン酸・カリ主体の葉面散布を５～７日毎に５回以上行ってください。

5）秋芽対策

▶ターム水溶剤 …… 1,000～2,000倍
※加温開始予定日の50日前まで

後期加温

収穫終了後、潅水、施肥を行い、樹勢の回復を図りましょう。その後秋芽対策を行い、ビニールを除去してください。

露地みかん

収穫時期となりました。分割採集を心掛け、計画出荷を行いましょう。

1）病害虫防除

腐敗防止剤

▶ベンレート水 …… 4,000倍（1日・4回・普・B）
＋
▶ベフラン液 …… 2,000倍（1日・3回・劇・A）
※腐敗の発生は単価安の原因となりますので、最終まで丁寧な収穫作業を行いましょう。

中晩柑

1）樹上選別

肥大差のついた果実や見落とし、品質が上がりにくい内成り、裾枝果を中心に落とします。本年度は裏年ですが、全体的に着果は多い傾向にあります。時期が遅くなると樹上選別も効果が低くなりますので、早めに実施してください。

2）秋肥の施用

10月下旬～11月上旬にかけて施用します(目安は年間施用量の20%)。秋肥は耐寒性の向上や隔年結果防止、樹勢回復の効果があります。中晩柑は結果期間が長く、必然的に樹体にかかるストレスも大きくなります。遅れないように施用してください。

3）水分管理

中晩柑は主に９月下旬から糖度が上昇してきます。多量の潅水は増糖の妨げになりますので、潅水は控えめを旨とします。但し、デコポンなど、品種によっては細根が弱く、乾燥に弱いものもありますので品種に応じた対応を行ってください。

4）夏秋枝の処理

旧盆前までに発生した新梢は、次年度の結果母枝として利用できますが、旧盆以降に発生した新梢は果実肥大抑制や糖度低下等の要因になるので除去します。

5）病害虫防除

ハダニ

▶ダニゲッターF …… 2,000倍

カメムシ

▶テルスター水 …… 1,000倍

農薬は使用規準を遵守し、散布の際は他作物への飛散に注意してください。

10月 農作業ポイント

棚卸による資材センター営業時間変更のお知らせ

平成27年9月29日（火）は棚卸準備のため、それぞれ下記店舗を午後5時で閉店させていただきます。10月1日（木）は棚卸実査のため、午後2時より通常業務とさせていただきます。

組合員の皆様には大変ご迷惑をお掛けしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

対象店舗▶ 唐津中央資材センター・はまたま資材センター・おうち資材センター・うわば資材センター

うわば資材センター営業時間変更のお知らせ

うわば資材センターは、10月1日（木）から午前8時から午後6時の営業時間に変更いたします。（9月末までは午前7時30分から午後7時まで）

地域みんなで目指そう農作業事故ゼロ！

～危険予測で安全確保～
ただ今、「秋の農作業安全運動」実施中
運動期間：9/1～10/31

〔農業機械の作業で特に注意すべき事項〕

- 県内でトラクター等の転倒、転落による死亡事故が発生しています。道路の路肩や、ほ場の出入口、傾斜地でのトラクター等の転倒、転落に十分注意しましょう。（万一の場合に備えて、安全キャブ・フレームを装着しましょう！）
- トラクター等で道路を走行する時には、反射板や低速車マークを取りつけ、後方から追突されないよう十分注意しましょう。
- 作業を始める前には、農機具の取扱説明書の確認や、整備点検を行い、安全な運転操作に努めましょう。
- 機械の修理・点検や稲わら等を除去する時などは、必ずエンジンを停止させましょう。
- 機械に衣服などが巻き込まれないよう、作業に適した服装で作業しましょう。

〔農業機械以外の作業で特に注意すべき事項〕

- 脚立やはしご等を使って作業する場合は、落下や転倒をしないよう、足場に十分注意しましょう。

〔農業機械、その他作業に共通して注意すべき事項〕

- 適度な休憩をとり、ゆとりをもって作業しましょう。

農業者年金で　しっかり積立て、がっちりサポート安心で豊かな老後を

担い手積立年金

- あなたの老後生活への備えは十分ですか？
- 年金は家族一人ひとりについて準備することが大切です。
- 老後の備えは国民年金プラス**農業者年金**が基本です。

ご存じですか？

農家の方は長寿ですが…

老後はお金の心配をせずに暮らしたい。しかし、予測不可能な経済変動や思わぬケガ・病気もあります。

- 65歳の農業者年金受給者の平均余命は**男性22年（87歳）、女性27年（92歳）**
- 日本人の平均余命は**男性84歳、女性89歳**であり

農業者年金受給者の平均余命の方が長くなっています。

こんなにかかる老後生活
（現金支出で年額約286万円）

高齢農家世帯（世帯主が65歳以上の夫婦2人）の家計費は、現金支出で**月額約23万8千円**が必要です。
（総務省家計調査などより）

国民年金の支給額は

一人、月々約6万5千円
（40年加入の場合）
夫婦あわせて月額約13万円です。

豊かな老後生活のためには、国民年金だけでは十分と言えず、**老後の生活費は自分で準備**する必要があります。

サラリーマンは、厚生年金や共済年金で国民年金（基礎年金）への上乗せがあります。

農業者の皆様も、メリットがたくさんある**農業者年金に加入**して安心で豊かな老後を迎えましょう。

農林水産予算の概算要求

農林水産省は、8月31日に平成28年度予算の概算要求を総額2兆6,497億円（27年度予算比14.8%増）で財務省に提出しました。

今般の要求は、「農林水産業・地域の活力創造プラン」及び新たな「食料・農業・農村基本計画」に基づくものとして、骨太の方針に明記されたものに高い水準で要求されています。

品目別予算では、主食用米の需要減少分（8万トン）と同量の飼料用米の上積みを前提に水田の直接支払交付金を407億円増としたほか、畜産・酪農の収益力強化対策として275億円増、園芸対策における野菜価格安定対策事業は4億円増、農業用排水施設・農地の整備などを行う農業農村整備事業で619億円増、共同利用施設の整備等を支援する「強い農業づくり交付金」114億円増などとなっています。

今後、12月末の予算編成に向け、財務省査定や、骨太の方針・日本再興戦略等を踏まえた特別要望枠（「新しい日本のための優先課題推進枠」）の配分折衝が行われる予定です。特に要望の強かった農業農村整備事業は、3年程度で政権交代前水準（21年度5,772億円）まで戻すとの農林幹部の意向がありますが、政府予算全体の中で厳しい折衝が想定されます。

ＪＡグループとしては、健全な価格形成・付加価値配分など、地方に活力を与える政策の実行が不可欠として、今後の政府の動向を踏まえて予算要望の要請活動を行っていきます。

平成28年度農林水産関係予算概算要求の一部

事 業 名	28概算要求	27予算
水田活用の直接支払交付金	3,177億円	2,770億円
農地の大区画化等の推進（公共）	1,312億円	1,089億円
新規就農・経営継承総合支援事業	229億円	195億円
収入減少影響緩和対策	979億円	802億円
農業農村整備事業（公共）	3,372億円	2,753億円
強い農業づくり交付金	345億円	231億円
野菜価格安定対策事業	171億円	167億円
果樹・茶支援関連対策	74億円	69億円
畜産収益力強化対策	350億円	75億円
畜産・酪農生産力強化対策事業	20億円	―
畜産・酪農経営安定対策	1,708億円	1,708億円
多面的機能支払交付金	513億円	483億円

コラム

唐津の野菜・果物の豆知識

梨の話

唐津東部営農センター●桑原加奈

秋を代表する果物のひとつ、梨。低カロリーでありながら、みずみずしさと程よい甘さ、シャリシャリした食感で人気の果物のひとつです。JAからつでは北波多地区を中心に栽培されています。幸水、豊水、新高と時期によって品種が変わっていきます。それぞれの品種によって少しずつ食感や甘みが違いますので自分好みの品種を見つけることも楽しみのひとつですね。また梨にはおなじみの日本なしの他、「ラ・フランス」が有名な西洋梨や中国梨といった種類があります。日本梨には幸水、豊水のように皮の赤い赤梨と二十世紀のように皮の青い青梨があります。

日本での梨栽培の歴史は古く、「日本書紀」に梨の栽培を薦める記述が残っています。江戸時代になると梨の栽培は広く普及していて、全国各地で栽培されていました。今から約200年前には仕立て方や剪定方法、害虫対策がまとめられていて、品種も150種程度が栽培されていたそうです。

長い歴史を誇る梨。品種名にはおもしろい品種がたくさんあります。甘くて頬が落ちそうになり、思わず頬を叩いたところからついた「頬叩」、おいしくて巾着にあるだけのお金をはたいて買ったという「巾着」。最近では「にっこり」や「新甘泉」なんていう名前の品種も登場しています。明治時代に誕生した青梨の代表品種「二十世紀」。21世紀になっても名前は変わっていませんが、二十世紀を改良した「二十一世紀」という品種が誕生しています。

独特のシャリシャリした食感の秘密はリグニンとペントザンという食物繊維。腸の運動を促す効果があります。また、整腸作用のあるソルビトールも含んでいますので便通を改善する効果が期待できます。果糖やリンゴ酸、クエン酸を含んでいるので疲労回復効果も期待できます。

焼き肉に相性がいいといわれるのはタンパク質分解酵素を含んでいるから。すりおろしてタレに混ぜたりしても良いですね。大根との相性も良く、消化促進が期待できる組み合わせです。

おいしい梨を選ぶコツはずっしりとしたものを選ぶこと。梨は水分が多いので買ったら早めに食べましょう。冷蔵庫で保管する場合でも乾燥させないようにして保存してください。

優

考えよう　家族に優しいバリアフリー

わが家の防災、備蓄は食べながら補充

一級建築士●Yue

わが家は、家族全員の命を守る大切な場所です。これからも長く安心して暮らしていくために、今すぐできて、効果が高い手軽な災害対策をご紹介しましょう。

まずは家自体が地震に耐えられる強さを持っているかを確認しておきましょう。家は建った年数によって地震への強さが違います。1981年以前の建物は地震に弱い建物ですので、できるだけ早く耐震診断を受けましょう。1981年より古い住宅に対しては、各市町村で無料診断を行っていたり、耐震工事に補助金を出していたりするところが多いので、まずはお住まいの自治体に確認しましょう。

今すぐ対策しておきたいのが、窓ガラスの飛散防止です。地震や台風、竜巻などでガラスが割れて破片が散乱すると危険です。災害時にけがをしてしまうと、なかなか手当てが受けられず命に関わることもあります。

窓ガラスの破片の飛散は、ホームセンターで売っている飛散防止フィルムを張るだけでも防げますので、できるだけ早く始めましょう。その際は、食器棚の扉や室内ドアのガラスにも張りましょう。

また水や食品の備蓄も忘れずにしておきましょう。備蓄とは、災害時に断たれていたライフラインがある程度復旧するまでの間に使う水や食品のことです。非常用持ち出し袋とは区別しておきましょう。

備蓄の目安は家族全員の分の3～7日間分の水と食料です。ただし賞味期限が切れてしまっては意味がありません。お勧めはローリングストックという方法で、普段から食事に使うレトルト食品などを備蓄し、古い物から使って食べたら補充するという方法です。これなら、賞味期限切れを起こすこともありません。お年寄りのために汁気が多い軟らかい食品も準備しておきましょう。

家族みんなが安心して暮らせるわが家であるように、いざというときの備えをしておきましょう。

みんなの園芸

板木技術士事務所●板木利隆

家庭菜園　サヤエンドウ成功のポイントはまきどき・防風防寒・支柱立て

エンドウの起源は古代ギリシャ、ローマ時代にさかのぼる古い歴史がありますが、サヤエンドウとして栽培が始まったのは江戸時代からのようです。

カロテンの含有量が多く、緑黄色野菜に位置付けられるほど。ビタミンC、食物繊維も豊富に含まれています。

エンドウの仲間にはさやと豆の両方を食べるスナップエンドウ、実を利用する実エンドウなどがありますが、家庭菜園用としてお薦めなのは和風料理に重宝するキヌサヤ系の在来種「伊豆赤花」「渥美白花」や、改良種の「成駒三十日」「赤花絹莢」「絹小町」「豊成」などです。

連作障害が出やすい代表的な野菜なので、少なくも3～4年はエンドウを栽培したことのない畑を選びましょう。プランターでの栽培にも向きます。花を観賞しながら楽しむのもよいでしょう。

サヤエンドウを上手に育てる3つのポイントは、まきどき選びと、防風防寒対策、そして支柱をしっかり立てることです。

種まきの適期は10月下旬ごろです。耐寒性は本葉2～3枚のころが最も強いですが、花が咲くころは最も弱くなりますので、寒い地方では11月上旬ぐらいまで、遅らせた方が良いです。

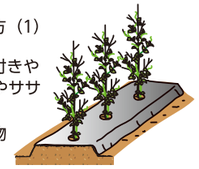
エンドウのつるは中空なので、風で折れやすく、特に寒風に当たると枯死株が出ます。霜害が出やすい畑では厳寒期に入る前に、風上側に防風ネットを張るか、葉上にべた掛け資材で寒風から守りましょう。

春先になりつるが伸び始めたころに、遅れずに支柱をしっかり立てましょう。つるが絡み付きやすい木の枝が入手できれば一番良いですが、それがなければ木ぐいを打ち横竹を渡して、稲わらを小束にしてつるすのもよいでしょう。それらが入手できない地域では、果菜類用の長さ2m内外の支柱材を株ごとに立て、横に2～3段プラスチックひもを取り付けるとよいです。

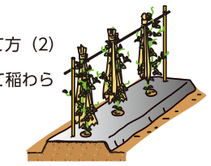
その他、栽培に当たって留意することは、畝面には黒色ポリフィルムをマルチして地温上昇、雑草防除を図ること、ハモグリバエの幼虫の食害から守るために、発生初期に適用薬剤を散布して防除すること、などです。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

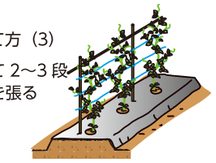
支柱の立て方（1）
つるが絡み付きやすい木の枝やササ竹など。小枝の多い物なら最良



支柱の立て方（2）
支柱を立て稲わらをつる



支柱の立て方（3）
支柱を立て 2～3 段ポリひもを張る



薬剤散布

●早川京子

四季の花づくり　秋、花壇作業は手際良く

高かった気温、地温が下がり、草花の種子、球根は発芽、発根には好適時期です。寒い時期を越えて、春に花を咲かすわけですから、寒さが来る前に、十分に根を張らせ、水分をしっかり吸い上げる態勢を整えてやるのがポイントです。

秋まき草花の発芽には15～20度くらいが適していますが、急激に気温が下がっていく秋のまきどきは案外短いので、手際良くまきましょう。一方、球根は寒くなるまでに根を伸ばせればよいので、11月上旬まで植え付けられます。植え付け場所は3週間ほど前に、酸性を矯正し、有機質、元肥を入れて、準備しておきます。

球根は水栽培で楽しむことも多いのですが、こちらは水生の病原菌との戦いがあります。病原菌が繁殖しにくい水温、15度以下になってから取り組む方が得策です。それでも12月までには根を十分に伸ばしてから、強い寒さに当ててやる必要がありますので、あまり遅く取り組むと、根が十分に伸びないうちに寒さが来てしまうことになります。留意してください。発根、根の伸長には光はいらないので、栽培容器は部屋の隅などの暗い所で管理して大丈夫です。根がしっかり伸びてからは明るい所で管理します。

ハボタン、パンジー、デージーなど、夏に種まきし、苦心して育ててきた草花は、小苗になっているころです。仮植えし、丈夫な細根を多く出させて、冬を越せる体力を備えた丈夫な苗に育て上げましょう。植え替え時には、根を半分か3分の1くらいに切って植えても大丈夫です。定植する花壇もなるべく早く、酸度矯正、元肥施用して、地ごしらえをしておきます。ハボタンは涼しくなってくると急激に大きく伸び始めますので、株間を少し広めに取って植え付けましょう。葉が込み合って株間が詰まってしまうようなら、下葉をかき取って、風通しを良くしてやりましょう。

読者の声

唐津は 40 年程前からドライブコースで行っています。農業のがんばりが良く見えますね！　福岡市　Kさん（57）

■40年はすごいですね。これから景色も秋づいてドライブもより楽しくなりそうですね。

エーコープらっきょ酢は何にでもいいですね。私は数年前から梅干しはらっきょ酢でばっかり漬けています。減塩で食べやすいです。　厳木町　Mさん（62）

■そうなんですか！初めて知ったのでさっそく挑戦してみたいと思います。健康のためにも減塩は大事なことですよね。

トップニュースの「ハウスみかん1ケース50 万円」の記事に目がいきました。ハウスみかん収穫作業に行っていたので、暑い中での作業を経験した身として良い評価を得られている様子に安堵感を覚えました。
相知町　Yさん（63）

■収穫作業お疲れ様でした。過去最高額50万円、本当にすごいことですよね。これを機により一層多くの人にハウスみかんの良さを知ってもらえたらと思います。

初拝読です。「農」に関する情報に多くふれることができて、とても新鮮でした。
ニタ子　Mさん（22）

■ありがとうございます！若い世代の方に農業について関心を持っていただけると嬉しい限りです。次号もよければ御覧ください。

毎月の女性部クッキング講座を楽しみにしています。エーコープ製品を使ってあるので、体にも良いのでこれからも続けてほしい1ページです。　相知町　Kさん（67）

■クッキング講座はとても好評なのでまだまだ続きます！今月の黒豆フォカッチャ、いただきましたがすごくおいしいかったですよ。ぜひご家庭でお試しください。

編集後記

コシヒカリ初検査の取材に行った際、出来たてのふっくらとしたおにぎりをいただきました。塩もつけずに食べましたが、お米の風味が感じられてとてもおいしかったです。主食がパン派という人もいるでしょうが、腹持ちがよく添加物ゼロのお米の方が健康的かもしれませんよ。食欲の秋はお米と一緒に旬のおかずを味わいましょう。（友）

牡羊座
3月21日～4月19日生まれ

【全体運】気分の浮き沈みが激しくなるかも。周囲に八つ当たりせず、一人の時間を大切に。趣味や好きなことに励んで
【健康運】適度な休憩が健康の秘訣（ひけつ）に。無理はＮＧ
【幸運を呼ぶ食べ物】ナメコ

牡牛座
4月20日～5月20日生まれ

【全体運】心理的に不安定になりそう。クヨクヨせず、ポジティブに考えてみて。ガーデニングなど植物に触れると開運に
【健康運】おおむね平穏。気軽にスポーツを楽しむ好機
【幸運を呼ぶ食べ物】サトイモ

双子座
5月21日～6月21日生まれ

【全体運】前向きな気持ちになり、何事にも積極的に取り組めるはずです。レジャーはにぎやかなスポットほど、ラッキー
【健康運】小さなけがにご用心。慎重に行動して
【幸運を呼ぶ食べ物】サンマ

蟹座
6月22日～7月22日生まれ

【全体運】感情的になりやすい時期。自身のイライラに気付いたら、深呼吸でリラックスを。部屋の片付けも開運効果絶大
【健康運】話題の健康法に注目を。有益な情報あり
【幸運を呼ぶ食べ物】ユズ

獅子座
7月23日～8月22日生まれ

【全体運】知的好奇心が旺盛になります。やってみたいことがあれば、体験教室を試してみて。発想力アップには読書が◎
【健康運】つい食べ過ぎやすい期間。適度な運動を
【幸運を呼ぶ食べ物】トウガン

乙女座
8月23日～9月22日生まれ

【全体運】プライベートを充実させるのに最適。やるべき作業を早めに済ませ、後は自分の時間を楽しんで。グルメも吉
【健康運】デトックスに効果が。体質改善にも有効
【幸運を呼ぶ食べ物】小豆

10月のあなたの運勢
●モナ・カサンドラ

天秤座
9月23日～10月23日生まれ

【全体運】スムーズに長所をアピールできる月。温めていたプランがあるなら、実行に移して。周囲の協力も期待できそう
【健康運】栄養バランスが偏りがち。意識してみて
【幸運を呼ぶ食べ物】ごま

蠍座
10月24日～11月22日生まれ

【全体運】縁の下の力持ち的役割でも快く果たせば、好転の呼び水に。サービス精神を発揮して、気晴らしにはカラオケへ
【健康運】血行促進を図ると、体調が上向く兆し
【幸運を呼ぶ食べ物】リンゴ

射手座
11月23日～12月21日生まれ

【全体運】向学心を刺激されることが多い期間。特殊技能の習得など、何にでも果敢に挑戦を。習い事を始めるのも賛成
【健康運】ゆったり過ごして。睡眠の質向上も大事
【幸運を呼ぶ食べ物】サケ

山羊座
12月22日～1月19日生まれ

【全体運】頑固になり、孤立しやすい気配。人の意見やアドバイスに柔軟に耳を傾けて。開運には森林公園の散策がベスト
【健康運】ウオーキングなど、軽い運動が上昇の鍵
【幸運を呼ぶ食べ物】マイタケ

水瓶座
1月20日～2月18日生まれ

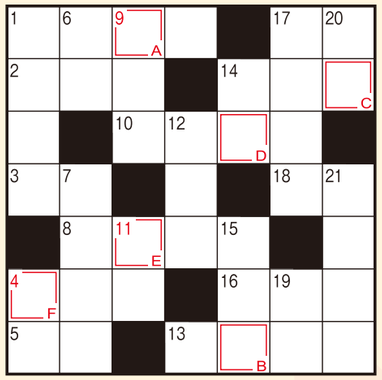
【全体運】アクティブに動き回りたい時期。未知のジャンルでも思い切って飛び込むと手応えが。インターネットも幸運
【健康運】運動不足になりがち。小まめに動くこと
【幸運を呼ぶ食べ物】シメジ

魚座
2月19日～3月20日生まれ

【全体運】物事が中途半端になってしまう暗示。手を広げ過ぎず、何か一つに集中して。気力回復にはヒーリング音楽を
【健康運】疲れをため込みやすいかも。無理は禁物
【幸運を呼ぶ食べ物】カボチャ

クロスワードパズル

二重マスの文字をＡ～Ｆの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



タテのカギ
❶親密な交友のことを水魚の――といいます
❹朝と夜の間
❻紙をくるりと丸めると作れます
❼goの――はwentです
❾物をコシゴシ洗うのに適した道具
⓫贈り物に付けます
⓬結婚式で新郎と新婦が交換することも
⓮損の反対語
⓯佐渡島では舟にして観光客を乗せます
⓱袋に「おてもと」と書かれていることも
⓳水面に糸を垂れて楽しみます
⓴祝い事に付きものの魚
㉑桜島、守口、練馬といえば

ヨコのカギ
❶香りの良い高級きのこ
❷本当にあった話
❸化学や物理などを学ぶ教科
❹江戸の町の消防組織
❺野球のグラウンドに四つあります
❽ナマコの腸の塩辛
❿東海道では日本橋と三条大橋の間に53カ所
⓭競馬で買うのは馬券、――で買うのは車券
⓮参道の入り口に立っています
⓰おなかの上で貝を割る動物
⓱ぬいぐるみに詰める物
⓲ワラビもゼンマイもこの仲間

9月号の答え
『サトイモ』

10月号の当選者
大場　文弥さん（厳　木）
米倉　栄子さん（鏡　山）
吉村　幸子さん（七　山）
世戸　淺子さん（厳　木）
中園美智子さん（山　本）

プレゼントの応募方法
官製ハガキ、電子メール、封書のいずれかでご応募ください。
※電子メールや封書でご応募の方も、右記のハガキ裏面の記載事項を記入のうえ、お申し込みください。

抽選で生活に役立つ日用品を5名様にプレゼントします。当選者につきましては、住所・氏名を掲載させていただきます。
※応募された方の情報は、他の目的で利用することは一切ございません。また、読者からの質問につきましては、イニシャルで掲載させていただくことがあります。

【クロスワードの締切り】10月23日（金）必着

おもて
〒849-5193
唐津市浜玉町浜崎598番地1
ＪＡからつ
総務課広報係

ハガキ
うら
★郵便番号
★住所
★氏名
★年齢
★電話番号
★クロスワードの答え
★感想・要望など

ご自慢の風景写真をお待ちしてます！！
表紙の裏にある**BEST SHOT**へ掲載する写真を募集しています。管内で撮影されたイチオシの風景写真をお送り下さい。
デジタルカメラで撮影した写真のデータを右の記入事項とともに**電子メール**でお送り下さい。なお、現像した写真・ネガでの送付を希望される場合はご相談下さい。
※写真は返却できませんので、ご了承下さい。
※応募多数の場合は掲載できない場合がありますのでご了承下さい。
※電子メールの添付ファイルの容量は５MB以下にして下さい。

記入事項
★郵便番号
★住所
★氏名
（イニシャルでの掲載を希望される場合はその旨を記入して下さい）
★年齢
★電話番号
★写真の紹介文
（150字程度。場所も記載して下さい）
★紙面の感想・要望など

電子メール送信先　**takubo13@saga-ja.jp**

税務相談日のお知らせ

相談無料　事前予約必要

10月13日㈫／10月27日㈫

相続、贈与、所得税など専門の税理士が相談に応じます。但し、農家の青色申告の相談は各地区営農センターで受け付けています。

問い合わせ▶本所総務課　岩部まで（0955-70-5222）

理事会だより

とき：平成27年8月21日
ところ：本所3階大会議室

提案事項

第１号議案
7月末事業実績及び決算結果について

第２号議案
佐賀県農業信用基金協会への増資について

第３号議案
特別貸出要領に基づく平成27年度の貸出限度額について

第４号議案
負債整理方策について

第５号議案
規程・要領等の制定、変更について

第６号議案
第7回ＪＡからつ農業まつり実行委員の承認について

第７号議案
組合員の脱退に伴う出資金の仮払処理について

全議案とも原案通り承認されました。